

Caille sautée à la fricassée de champignons

Pour 4 personnes

4 cailles du pays ou 2 grosses cailles des Dombes
300 gr. de champignons de forêt (bolets, chanterelles,
etc)
40 gr. d'échalote hachée
30 gr. de ciboulette ciselée
40 gr. de beurre
40 gr. d'huile de noisette
sel, poivre

Pour la sauce

50 gr. de glace de viande
50 gr. de vinaigre balsamique

Préparation

Désosser ou faire désosser les cailles par votre fournisseur.

Les assaisonner et les sauter au beurre rapidement.

Dans une autre poêle, suer les échalotes avec l'huile de noisette, ajouter les champignons émincés.

Assaisonner et compléter avec la ciboulette.

Chauffer la glace de viande avec le vinaigre et rectifier l'assaisonnement

Finition

Dresser les champignons en dôme au centre des assiettes chaudes,
ajouter dessus les cailles.

Verser un cordon de sauce autour.

Garnir de pointes de ciboulette.

En accompagnement, on peut servir un risotto ou des pommes sautées.